CHARCOAL GRILL OWNER'S GUIDE

Outdoor use only. For assembly instructions see Assembly Guide. Do not discard.
This contains important product dangers, warnings, and cautions.

GUIDE D'UTILISATION DU BARBECUE À CHARBON DE BOIS

Utilisation extérieure uniquement. Pour obtenir des instructions de montage, reportez-vous au guide de montage. Ne jetez pas le présent document. Il comprend des informations importantes sur les dangers, les avertissements et les précautions relatives au produit.

BENUTZERHANDBUCH FÜR HOLZKOHLEGRILL

Nur im Freien zu verwenden. Anleitungen für den Zusammenbau finden Sie in der Montageanleitung.
Werfen Sie die Anleitung nicht weg. In ihr finden Sie Gefahrenhinweise, Warnungen und Vorsichtmaßnahmen.

EN FI FR IT NO DA ES SV DE NL PT PL RU

DE SICHERHEITSHINWEISE

BEI NICHTBEACHTUNG DER GEFAHREN-, WARN- UND ACHTUNGSHINWEISE KANN DIES ZU ERNSTHAFTEN ODER GAR TÖDLICHEN VERLETZUNGEN ODER SACHBESCHÄDIGUNGEN AUFGRUND EINES BRANDES ODER EINER EXPLOSION KOMMEN.

⚠ **SICHERHEITSSYMBOLE (⚠)** weisen Sie auf wichtige Informationen zur **SICHERHEIT** hin.

⚠ Signalwörter **GEFAHR, WARNUNG** oder **ACHTUNG** werden mit dem SICHERHEITSSYMBOL **⚠.**

⚠ **GEFAHR** kennzeichnet eine äußerst ernsthafte Gefahr.

⚠ Lesen Sie alle Sicherheitsinformationen dieses Benutzerhandbuchs durch.

⚠ GEFAHRENHINWEIS

⚠ Ein Nichtbeachten der in diesem Handbuch aufgeführten Gefahrenhinweise, Warnungen und Vorsichtsmaßnahmen kann zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen oder zu Sachschäden durch Brand oder Explosion führen.

⚠ Nicht in geschlossenen Räumen verwenden. Dieser Grill darf nur im Freien verwendet werden. Anderenfalls sammeln sich giftige Dämpfe an, die zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen führen können.

⚠ Verwenden Sie diesen Grill ausschließlich im Freien an einem gut belüfteten Ort. Verwenden Sie den Grill nicht in einer Garage, in einem Gebäude, in Verbindungsgängen zwischen Gebäuden oder an anderweitig umbauten Orten.

⚠ Betreiben Sie den Grill niemals unter brennbaren Dächern, Unterständen usw.

⚠ VORSICHT! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden!
Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!

⚠ Eine unsachgemäße Montage kann Gefahren verursachen. Halten Sie bitte die Montageanleitungen in diesem Handbuch ein. Verwenden Sie diesen Grill erst, wenn alle Teile ordnungsgemäß montiert sind. Stellen Sie vor dem Anzünden des Grills sicher, dass der Aschebehälter ordnungsgemäß an den Beinen unter der Kugel des Grills befestigt wurde, bzw. dass ein großer entnehmbarer Aschebehälter ordnungsgemäß eingesetzt wurde.

⚠ Geben Sie keine Anzündflüssigkeit oder mit Anzündflüssigkeit imprägnierte Holzkohle auf heiße oder warme Holzkohle. Verschließen Sie die Anzündflüssigkeit nach der Verwendung und platzieren Sie diese in sicherem Abstand zum Grill.

⚠ Verwenden Sie weder Benzin, Alkohol oder äußerst brennbare Flüssigkeiten zum Anzünden der Kohle. Entfernen Sie vor dem Anzünden der Holzkohle alle Flüssigkeiten, die durch die unteren Lüftungsschieber abgeflossen sind, wenn Sie Anzündflüssigkeit für die Holzkohle verwenden.

⚠ Gehen Sie beim Umgang mit dem Grill entsprechend vorsichtig vor. Der Grill erhitzt sich beim Kochen. Lassen Sie den Grill während der Verwendung nie unbeaufsichtigt.

⚠ ACHTUNG! Halten Sie Kinder und Haustiere fern. Lassen Sie Säuglinge, Kinder und Haustiere in der Nähe eines heißen Grills nicht ohne Aufsicht.

⚠ ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebs nicht bewegt werden! Warten Sie, bis der Grill abgekühlt ist, bevor Sie ihn transportieren.

⚠ Verwenden Sie diesen Grill nur in einer Entfernung zu brennbarem Material von mindestens 1,5 m. Brennbare Stoffe sind beispielsweise (jedoch nicht ausschließlich) Holz, behandelte Holzböden, Holzterrassen und Holzvorbauten.

⚠ Leeren Sie die Asche erst, wenn alle Holzkohle vollständig verbrannt und erloschen ist und der Grill abgekühlt ist.

⚠ Geben Sie die Holzkohle immer in die Kohlekörbe Char-Baskets™ oder auf den unteren (Holzkohle-) Rost. Geben Sie die Holzkohle nicht direkt auf den Boden der Kugel.

⚠ Tragen Sie während des Anzündens oder der Verwendung des Grills keine Kleidung mit locker fliegenden Ärmeln.

⚠ Verwenden Sie den Grill nicht bei starkem Wind.

⚠ ACHTUNG

⚠ Verwenden Sie den Grill nicht im Haus, Zelt, Caravan, Fahrzeug oder auf engstem Raum. Dies kann zu einer Kohlenmonoxidvergiftung führen.

⚠ Platzieren Sie den Grill stets auf einer stabilen, ebenen Fläche.

⚠ Lehnen Sie sich nicht auf das Ende der Auflage und überladen Sie die Ablage nicht (Modelle Performer® Silver und Original).

⚠ Nehmen Sie während des Anzündens und Anbrennens der Holzkohle den Deckel ab.

⚠ Probieren Sie niemals durch Berühren von Grill- oder Holzkohlerosten, von Asche, Holzkohle oder des Grills, ob diese warm sind.

SICHERHEITSHINWEISE

DE

⚠ Verwenden Sie zum Regeln von Stichflammen oder der Glut niemals Wasser. Durch Löschen mit Wasser kann die porzellanemaillierte Oberfläche beschädigt werden. Schließen Sie die unteren Lüftungsschieber leicht und setzen Sie den Deckel auf die Kugel.

⚠ Löschen Sie die Kohle nach Abschluss des Garens. Schließen Sie alle Lüftungsschieber (Dämpfer), nachdem Sie den Deckel auf der Kugel aufgesetzt haben.

⚠ Beim Zubereiten von Speisen, Einstellen der Luftöffnungen, Nachlegen von Holzkohle und beim Umgang mit dem Thermometer oder Deckel sollten Sie immer Grillhanschuhe tragen.

⚠ Verwenden Sie das richtige Grillbesteck mit langen, hitzebeständigen Griffen.

⚠ Einige Modelle verfügen über einen Tuck-Away™-Deckelhalter. Im Tuck-Away™-Deckelhalter können Sie den Deckel ablegen, und Sie haben zum Überprüfen oder Wenden des Grillguts beide Hände frei. Verwenden Sie den Tuck-Away™-Deckelhalter weder zum Anheben noch zum Bewegen des Grills. Wenn Ihr Grill nicht mit einem Tuck-Away™-Deckelhalter ausgestattet ist, hängen Sie den Deckel am Haken seitlich an der Grillkugel auf. Der Haken ist an den Innenseite des Deckels angebracht. Legen Sie den heißen Deckel nicht auf empfindlichen Fußböden oder im Gras ab. Hängen Sie den Deckel nicht an den Griff des Grills.

⚠ Entsorgen Sie niemal heiße Asche oder noch glühende Briketts. Es besteht Brandgefahr. Entsorgen Sie erst die Asche und Kohlereste wenn diese vollständig erloschen und abgekühlt sind. Bewegen Sie erst den Grill wenn die Glut oder Asche vollständig abgekühlt und erloschen ist.

⚠ Halten Sie die Grillfläche frei von entflammbaren Gasen und Flüssigkeiten (z.B. Kraftstoff, Alkohol usw.) und von anderen brennbaren Materialien.

⚠ Beachten Sie bei Verwendung einer elektrischen Anzündhilfe immer die beiliegende Bedienungsanleitung.

⚠ Halten Sie Elektrokabel fern von den heißen Flächen des Grills und von stark frequentierten Bereichen.

⚠ Durch den Konsum von Alkohol und/oder verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die Fähigkeit des Anwenders zum ordnungsgemäßen Zusammenbau und zum sicheren Bedienen des Grills beeinträchtigt werden.

⚠ Der Weber®-Grill ist nicht für die Montage in oder auf Caravans, Campingwagen und/oder Booten vorgesehen.

⚠ Dieser Grill ist keine Heizung und darf nicht als Heizung verwendet werden.

⚠ ACHTUNG

⚠ Durch Auskleiden der Grillkammer mit Aluminiumfolie wird der Luftstrom behindert. Verwenden Sie stattdessen bei der indirekten Methode Tropfschalen, um aus dem Fleisch heraustropfenden Saft aufzufangen.

⚠ Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände zum Reinigen der Grillroste oder zum Entfernen der Asche. Die Oberfläche kann sonst beschädigt werden.

⚠ Verwenden Sie keine scharfen Reiniger auf den Grillrosten oder dem Grill. Die Oberfläche kann sonst beschädigt werden.

⚠ Der Grill muss regelmäßig gründlich gereinigt werden.

NÜTZLICHE HINWEISE

TIPPS ZUR LEBENMITTELSICHERHEIT

- Tauen Sie Fleisch, Fisch oder Geflügel nicht bei Raumtemperatur auf. Tauen Sie Lebensmittel im Kühlschrank auf.
- Waschen Sie Ihre Hände gründlich mit heißem Wasser und Seife, bevor Sie mit der Vorbereitung des Fleisches beginnen, aber auch nachdem Sie frisches Fleisch, frischen Fisch oder frisches Geflügel behandelt haben.
- Legen Sie niemals gekochte Speisen auf die gleiche Platte, auf der sich rohe Speisen befunden haben.
- Waschen Sie alle Platten und Kochgegenstände mit heißem Wasser und Seife ab, die mit rohem Fisch oder Fleisch in Kontakt kamen; spülen Sie die Gegenstände nach.

EINFACHE SCHRITTE ZUM GRILLMEISTER

Halten Sie sich an diese Tipps und Sie können nichts falsch machen. Und auch nicht bei Ihrem Dinner.

- Direkt, indirekt oder ein bisschen von beidem? Lesen Sie sich das Rezept durch und suchen Sie die Anweisungen zum Einrichten des Grills. Mit einem Weber®-Grill stehen Ihnen zwei Garmethoden zur Verfügung — direkt und indirekt. Auf den folgenden Seiten finden Sie spezifische Anweisungen.
- Versuchen Sie nicht, Zeit zu sparen, indem Sie die Speisen zu zeitig auf den Grill legen, wenn dieser noch nicht fertig ist. Lassen Sie die Holzkohle brennen, bis sich eine leichte graue Ascheschicht auf der Kohle gebildet hat (lassen Sie die Lüftungsschieber offen, damit das Feuer nicht ausgeht).
- Wenn Sie Ihre Speisen leicht mit Öl bestreichen, werden sie gleichmäßiger braun und kleben nicht am Grillrost. Pinseln oder sprühen Sie Ihr Grillgut immer mit Öl ein, jedoch nicht den Grillrost.
- Prüfen Sie, dass die Speisen auf den Grill passen und Sie den Deckel schließen können. Ideal sind 2,5 cm Abstand zwischen der Speise und dem Deckel.
- Verwenden Sie einen Bratenheber oder eine Zange, aber keine Gabel. Sie haben sicher schon gesehen, dass das Fleisch angestochen wird, doch dabei entweicht Bratensaft und Aroma und die Speise kann austrocknen.
- Widerstehen Sie der Versuchung, den Deckel aller paar Minuten anzuheben, um nach den Speisen zu schauen. Bei jedem Anheben des Deckels geht Wärme verloren, d.h. das Essen braucht länger, um auf den Tisch zu kommen.
- Öffnen Sie während des Garens den Grilldeckel nach der Seite statt gerade. Durch gerades Anheben kann Zugluft entstehen und Asche auf die Speisen wirbeln.
- Wenn Sie den Deckel des Grills schließen, kontrollieren Sie damit Stichflammen, Sie reduzieren die Garzeit und Sie erhalten vollkommen bessere Ergebnisse.
- Drehen Sie die Speisen nur ein Mal um, wenn es das Rezept verlangt.
- Widerstehen Sie der Versuchung, die Speisen wie einen Burger flachzudrücken. Dadurch wird das ganze wundervolle Aroma zerquetscht.

WARTUNG DES GRILLS

Wenn Sie den Grill ein Mal im Jahr gründlich reinigen, können Sie die Lebenszeit Ihres Weber®-Grills um Jahre verlängern.

SO EINFACH GEHT DAS!

- Vergewissern Sie sich, dass der Grill abgekühlt und die Kohle völlig gelöscht ist.
- Nehmen Sie die Grillroste und Holzkohleroste heraus.
- Entfernen Sie die Asche.
- Reinigen Sie den Grill mit einem milden Reinigungsmittel und Wasser. Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Flächen ab.
- Die Grillroste müssen nicht nach jeder Verwendung gereinigt werden. Lösen Sie Ablagerungen einfach mit der Messing- oder weichen Edelstahlbürste. Alternativ können Sie zerknüllte Aluminiumfolie verwenden. Wischen Sie anschließend mit Papiertüchern nach.

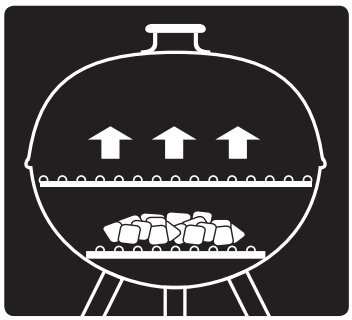
DE GAREN MIT DEM HOLZKOHLEGRILL

SO BEREITEN SIE IHREN HOLZKOHLEGRILL VOR

- Nehmen Sie den Deckel ab und öffnen Sie alle Lüftungsschieber, bevor Sie das Feuer entfachen. HINWEIS: Entfernen Sie für einen ordentlichen Luftzug bei Bedarf die angesammelte Asche aus dem unteren Bereich des Grills (nur nach vollständigem Erlöschen der Kohlen). Holzkohle benötigt zum Brennen Sauerstoff. Prüfen Sie, dass die Lüftungsschieber durch Nichts verstopft sind.
- Platzieren Sie Anzündwürfel (diese sind ungiftig, geruchlos und geschmacklos) unter der Holzkohleschicht und zünden Sie diese an. (Verwenden Sie ausschließlich Anzündmittel nach DIN EN 1860-3!)
- Grillen Sie nicht, bevor die Kohlen mit einer leichten Ascheschicht überzogen ist. Wenn die Kohlen mit einer leichten Ascheschicht überzogen sind (gewöhnlich nach 30 Minuten), ordnen Sie die Kohlen mit einer langstieligen Zange entsprechend Ihrer gewünschten Grillmethode an.
- Für zusätzliches Raucharoma können Sie Räucherchips oder frische Kräutern wie Rosmarin, Thymian oder Loorbeerblätter in die Glut geben. Legen Sie unmittelbar von dem Beginn des Grillens das Holz oder die Kräuter direkt auf die Kohlen.

METHODEN FÜR DAS ZUBEREITEN VON SPEISEN

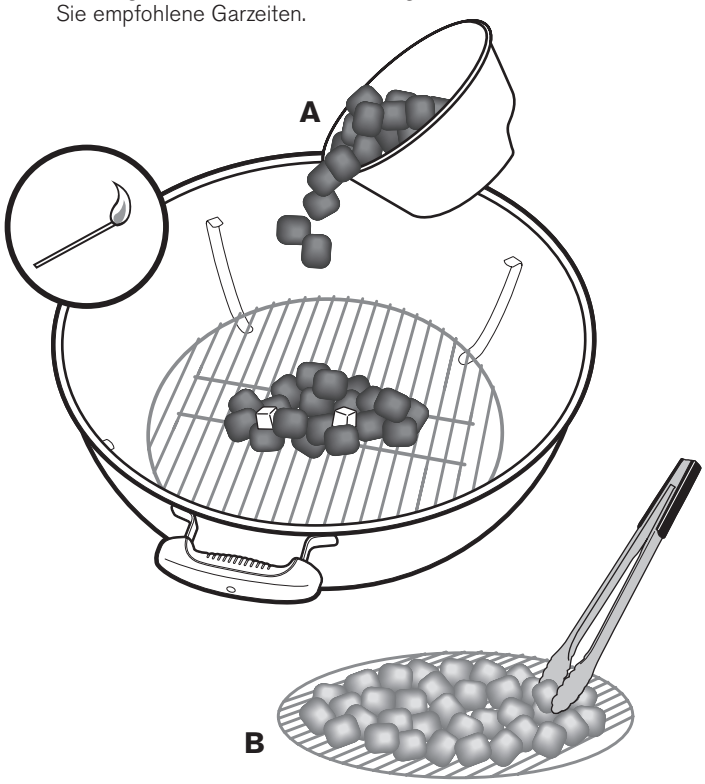
Mit Ihrem Grill stehen Ihnen zwei Garmethoden zur Verfügung — direkt und indirekt.



DIREKTE METHODE

Bei der Direkten Methode wird die Speise direkt über vorbereiteten Kohlen gegart. Für ein gleichmäßiges Durchgaren sollte die Speise nach der Hälfte der Garzeit einmal gewendet werden. Grillen Sie Speisen, die weniger als 25 Minuten zum Garen benötigen, mit der Methode "Direkt", z. B. Steaks, Koteletts, Schaschliks, Gemüse usw.

1. Öffnen Sie alle Lüftungsschieber.
2. Verwenden Sie den mitgelieferten Portionierer **(A)** um die benötigte Menge an Holzkohle oder Briketts abzumessen. (siehe folgende Tabelle) Füllen Sie die empfohlene Menge an Holzkohle oder Briketts in die Mitte des Holzkohlerostes oder in den Anzündkamin Rapidfire® von Weber.
3. Zünden Sie die Holzkohle an. Lassen Sie den Deckel offen, bis die Holzkohle leicht mit grauer Asche überzogen ist (ca. 30 Minuten). (Wenn Sie zum Anzünden der Holzkohle den Anzündkamin Rapidfire® von Weber® verwenden, schließen Sie die unteren Aluminiumslüftungsschieber, bevor Sie die heiße Holzkohle auf den Holzkohlerost schütten. Vergessen Sie nicht, nach dem Einfüllen der Holzkohle die Belüftungsschieber wieder zu öffnen.)
4. Verteilen Sie die heiße Holzkohle mit einer Grillzange gleichmäßig auf dem Holzkohlerost **(B)**.
5. Positionieren Sie den Grillrost über den Kohlen.
6. Legen Sie die Speisen auf den Grillrost.
7. Schließen Sie den Deckel (Deckellüfter und Lüftungsöffnung am Kessel geöffnet.). In der Grillanleitung in dieser Broschüre finden Sie empfohlene Garzeiten.

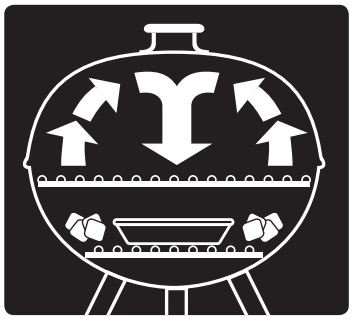


RICHTLINIE ZUM MESSEN UND HINZUFÜGEN VON HOLZKOHLE FÜR DIE DIREKTE GARMETHODE

	Durchmesser des Grills	Briketts	Holzkohle aus Buchenholz	Holzkohle aus gemischtem Holz
	Go-Anywhere®	13 Briketts	¾ Portionierer	½ Portionierer
	Smokey Joe® 37 cm	24 Briketts	¾ Portionierer	1 Portionierer
	Jumbo Joe® 47 cm	30 Briketts	1 Portionierer	¾ Portionierer
	Compact Kettle 47 cm	30 Briketts	1 Portionierer	¾ Portionierer
	Compact Kettle 57 cm	40 Briketts	2 ½ Portionierer	1 ¾ Portionierer
	Kettles 47 cm	30 Briketts	1 Portionierer	1 Portionierer
	Kettles 57 cm	40 Briketts	1 ¾ Portionierer	1 ¼ Portionierer
	Kettles 67 cm	60 Briketts	4 Portionierer	2 ¾ Portionierer
	Performer® 57 cm	40 Briketts	1 ¾ Portionierer	1 ¼ Portionierer

GARAN MIT DEM HOLZKOHLEGRILL

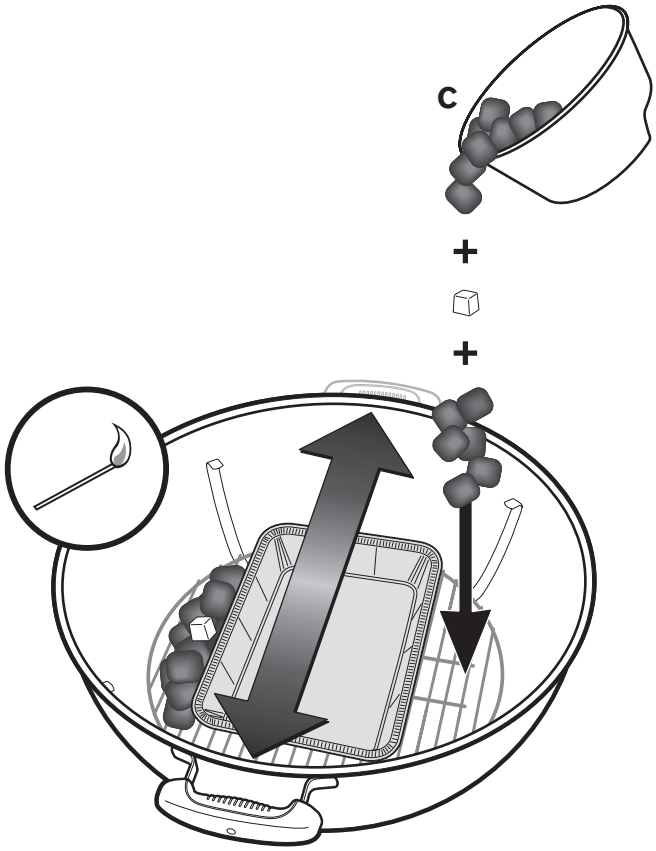
DE



INDIREKTE METHODE

Die Indirekte Methode empfiehlt sich für Speisen, die länger als 25 Minuten Garzeit benötigen oder die so zart sind, dass sie bei einer direkten Methode austrocknen oder anbrennen würden. Beispiele sind Bratenstücke, Geflügelstücke mit Knochen und ganze Fische sowie zarte Fischfilets. Beim indirekten Grillen wird die Glut seitlich unterhalb vom Grillgut auf dem Kohlerost angeordnet. Die Hitze steigt nach oben, zirkuliert um das Grillgut und wird durch den aufgesetzten Decke reflektiert. Das Grillgut wird langsam und gleichmäßig von allen Seiten gegart. Das Grillgut muss nicht gedreht werden.

HINWEIS: Bei Fleisch, das länger als eine Stunde Garzeit benötigt, muss bei Bedarf weitere Holzkohle an den Seiten hinzugegeben werden (siehe folgende Tabelle).



1. Öffnen Sie alle Lüftungsschieber.
2. Verwenden Sie den mitgelieferten Portionierer **(C)** um die benötigte Menge an Holzkohle oder Briketts abzumessen. (siehe folgende Tabelle) Füllen Sie die empfohlene Menge an Holzkohle oder Briketts in die Mitte des Holzkohlerostes oder in den Anzündkamin Rapidfire® von Weber.
3. Zünden Sie die Holzkohle an. Lassen Sie den Deckel offen, bis die Holzkohle leicht mit grauer Asche überzogen ist (ca. 30 Minuten). (Wenn Sie zum Anzünden der Holzkohle den Anzündkamin Rapidfire® von Weber® verwenden, schließen Sie die unteren Aluminiumslüftungsschieber, bevor Sie die heiße Holzkohle auf den Holzkohlerost schütten. Platzieren Sie die empfohlene Menge Holzkohle an jeder Seite des Holzkohlerosts. Vergessen Sie nicht, nach dem Einfüllen der Holzkohle die Belüftungsschieber wieder zu öffnen.)
4. Lassen Sie zwischen der Glut ausreichend Platz für eine Tropfschale.
5. Positionieren Sie den Grillrost über der Glut.
6. Legen Sie das Grillgut direkt über der Tropfschale auf den Grillrost.
7. Schließen Sie den Deckel (Deckellüfter und Lüftungsöffnung am Kessel geöffnet). In der Grillanleitung in dieser Broschüre finden Sie empfohlene Garzeiten.

DE

RICHTLINIE ZUM MESSEN UND HINZUFÜGEN VON HOLZKOHLE FÜR DIE INDIREKTE GARMETHODE

		Briketts		Holzkohle aus Buchenholz		Holzkohle aus gemischtem Holz	
	Durchmesser des Grills	**Briketts für die erste Stunde (pro Seite)**	**Briketts zum Nachfüllen für jede weitere Stunde (pro Seite)**	**Holzkohle für die erste Stunde (pro Seite)**	**Holzkohle zum Nachfüllen für jede weitere Stunde (pro Seite)**	**Holzkohle für die erste Stunde (pro Seite)**	**Holzkohle zum Nachfüllen für jede weitere Stunde (pro Seite)**
	Go-Anywhere®	6 Briketts	2 Briketts	½ Portionierer	1 Hand voll	¼ Portionierer	1 Hand voll
	Smokey Joe® 37 cm	7 Briketts	5 Briketts	½ Portionierer	¼ Portionierer	½ Portionierer	¼ Portionierer
	Jumbo Joe® 47 cm	15 Briketts	7 Briketts	½ Portionierer	1 Hand voll	¼ Portionierer	1 Hand voll
	Compact Kettle 47 cm	15 Briketts	7 Briketts	½ Portionierer	1 Hand voll	¼ Portionierer	1 Hand voll
	Compact Kettle 57 cm	20 Briketts	7 Briketts	½ Portionierer	¼ Portionierer	½ Portionierer	1 Hand voll
	Kettles 47 cm	15 Briketts	7 Briketts	½ Portionierer	1 Hand voll	½ Portionierer	1 Hand voll
	Kettles 57 cm	20 Briketts	7 Briketts	½ Portionierer	1 Hand voll	½ Portionierer	1 Hand voll
	Kettles 67 cm	30 Briketts	8 Briketts	¾ Portionierer	1 Hand voll	¾ Portionierer	1 Hand voll
	Performer® 57 cm	20 Briketts	7 Briketts	½ Portionierer	1 Hand voll	½ Portionierer	1 Hand voll

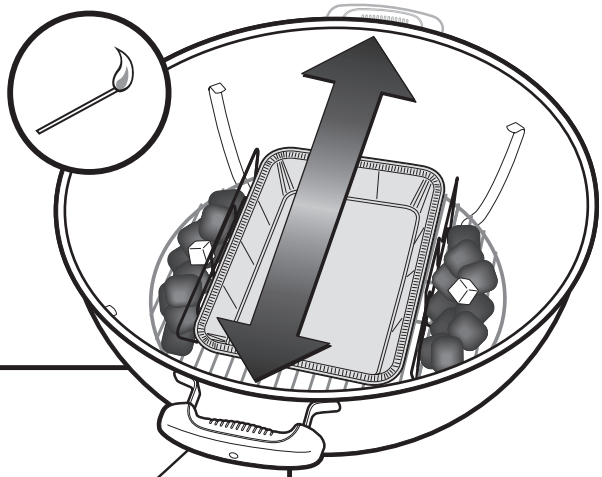
DE

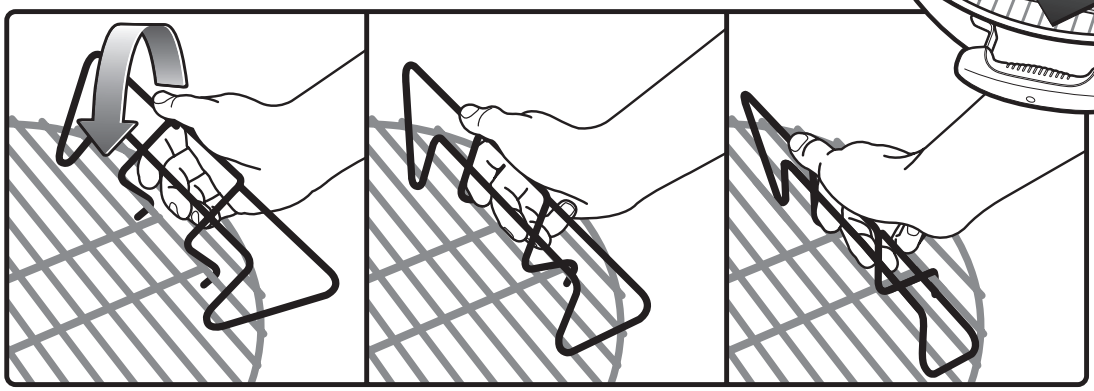
GAREN MIT DEM HOLZKOHLEGRILL

BEI DEN MEISTEN WEBER GRILLS WERDEN HOLZKOHLEHALTER ODER HOLZKOHLEKÖRBE MITGELIEFERT (SIEHE LIEFERUMFANG A)

VERWENDEN VON HOLZKOHLEHALTERN

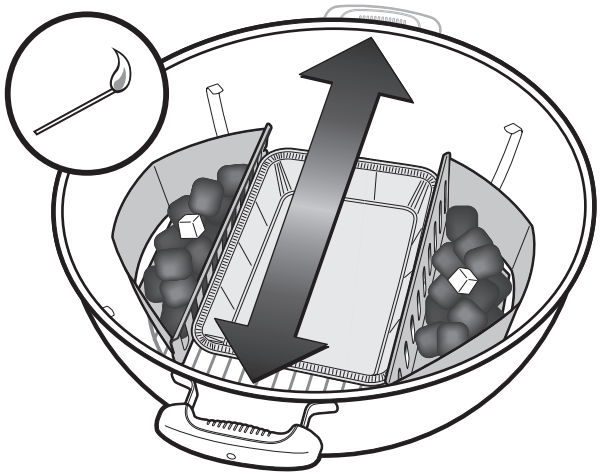
1. Öffnen Sie die oberen und unteren Lüftungsschieber des Grills und nehmen Sie den Deckel ab.
2. Positionieren Sie den Kohlerost sodaß die Metallsprossen zum Griff zeigen. Die Holkohlehalter werden dann rechts und links zum vorderen Griff eingehakt.
3. Haken Sie jeweils den Holzkohlehalter in die äußerste Sprosse am Kohlerost ein und drücken diesen nach vorne. Der Holzkohlehalter ratet dann ein.





VERWENDEN DER HOLZKOHLEKÖRBE CHAR-BASKET™

1. Öffnen Sie die oberen und unteren Lüftungsschieber des Grills und nehmen Sie den Deckel ab.
2. Positionieren Sie die Holzkohlekörbe Char-Basket™ nicht an den Kesselgriffen, sodass sich die Holzkohle nicht an den Griffen befindet.



GRILLANLEITUNG

DE

Die folgenden Angaben für Stücke, Dicke, Gewichte und Grillzeiten stellen Richtlinien und keine absoluten Regeln dar. Grillzeiten werden durch Höhe, Wind, Außentemperatur und den gewünschten Garheitsgrad beeinflusst.

Grillen Sie Steaks, Fischfilet, Hühnchenstücke ohne Knochen und Gemüse mit der direkten Methode die in der Tabelle angegebene Zeit oder bis zum gewünschten Gargrad, und drehen Sie die Speisen einmal in der Hälfte der Zeit um.

Grillen Sie Bratenstücke, Geflügelstücke mit Knochen, ganze Fische und dickere Abschnitte mit der indirekten Methode die in der Tabelle angegebene Zeit oder bis ein sofort ablesbares Thermometer die gewünschte innere Temperatur erreicht. Die Grillzeiten für Rind beziehen sich auf einen mittleren Garheitsgrad nach der Definition des US-Landwirtschaftsministeriums, falls nicht anders angegeben.

HINWEIS: Allgemeine Regel für das Grillen von Fisch: 4 bis 5 Minuten bei 1,25 cm Dicke; 8 bis 10 Minuten bei 2,5 cm Dicke.

Rezepte und Tipps zum Grillen finden Sie im Internet unter www.weber.com®.

Rind	**Dicke / Gewicht**	**Durchschnittliche Grillzeit**
Steak: New York, Porterhouse, Rippenstück, T-Bone oder Filet	1,9 cm dick	**4 bis 6 Minuten** direkte hohe Hitze
	3,8 cm dick	**10 bis 14 Minuten:** 6 bis 8 Minuten bei direkter hoher Hitze scharf anbraten, 4 bis 6 Minuten bei indirekter hoher Hitze grillen
	5 cm dick	**14 bis 18 Minuten:** 6 bis 8 Minuten bei direkter hoher Hitze scharf anbraten, 8 bis 10 Minuten bei indirekter hoher Hitze grillen
Steak aus der Flanke	0,45 bis 0,68 kg, 1,9 cm dick	**8 bis 10 Minuten** direkte hohe Hitze
Rinderhackpastete	1,9 cm dick	**8 bis 10 Minuten** direkte hohe Hitze

Schwein	**Dicke / Gewicht**	**Durchschnittliche Grillzeit**
Kotelett, ohne oder mit Knochen	1,9 cm dick	**6 bis 8 Minuten** direkte hohe Hitze
	2,5 cm dick	**8 bis 10 Minuten** direkte mittlere Hitze
Rippen, Ferkel	0,45 kg bis 0,90 kg	**3 bis 4 Stunden** indirekte niedrige Hitze
Rippen, Spareribs	0,90 kg bis 1,36 kg	**3 bis 4 Stunden** indirekte niedrige Hitze
Rippen, Country-Style, mit Knochen	1,36 kg bis 1,81 kg	**1,5 bis 2 Stunden** indirekte mittlere Hitze

Geflügel	**Dicke / Gewicht**	**Durchschnittliche Grillzeit**
Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen	170 g bis 226 g	**8 bis 12 Minuten** direkte mittlere Hitze
Hähnchenschenkel, ohne Haut und Knochen	113 g	**8 bis 10 Minuten** direkte hohe Hitze
Hähnchenbrust, mit Knochen	283 g bis 340 g	**30 bis 40 Minuten** indirekte mittlere Hitze
Hähnchenteile, mit Knochen in Schenkeln		**30 bis 40 Minuten** indirekte mittlere Hitze
Hähnchenflügel	56 g bis 85 g	**18 bis 20 Minuten** direkte mittlere Hitze
Hühnchen, ganz	1,4 kg bis 1,8 kg	**1 bis 1,5 Stunden** indirekte mittlere Hitze
Kornwall-Wildhuhn	0,45 kg bis 0,90 kg	**50 bis 60 Minuten** indirekte hohe Hitze
Pute, im Stück, ohne Füllung	4,5 kg bis 5,4 kg	**2,5 bis 3,5 Stunden** indirekte niedrige Hitze
	5,9 kg bis 6,8 kg	**3,5 bis 4,5 Stunden** indirekte niedrige Hitze

Fisch und Meeresfrüchte	**Dicke / Gewicht**	**Durchschnittliche Grillzeit**
Fisch, Filet oder Scheiben	0,63 cm bis 1,25 cm dick	**3 bis 5 Minuten** direkte hohe Hitze
	2,5 cm bis 3 cm dick	**10 bis 12 Minuten** direkte hohe Hitze
Fisch, ganz	0,45 kg	**15 bis 20 Minuten** indirekte mittlere Hitze
	1,4 kg	**30 bis 45 Minuten** indirekte mittlere Hitze

Gemüse	**Durchschnittliche Grillzeit**
Spargel	**4 bis 6 Minuten** direkte mittlere Hitze
Mais: in Schale / am Kolben	**25 bis 30 Minuten** direkte mittlere Hitze, in Schale / **10 bis 15 Minuten** direkte mittlere Hitze, am Kolben
Pilze: Shiitake oder Champignon / Portabello	**8 bis 10 Minuten** direkte mittlere Hitze, Shiitake oder Champignon / **10 bis 15 Minuten** direkte mittlere Hitze, Portabello
Zwiebel: halbiert / in Scheiben von 1,25 cm	**35 bis 40 Minuten** indirekte mittlere Hitze / **8 bis 12 Minuten** direkte mittlere Hitze
Kartoffel: im Stück / in Scheiben von 1,25 cm	**45 bis 60 Minuten** indirekte mittlere Hitze / **14 bis 16 Minuten** direkte mittlere Hitze

Denna symbol innebär att produkten inte kan kastas i hushållsavfallet. För att få anvisningar om korrekt kassering av denna produkt i Europa, gå in på www.weber.com® och kontakta den importör som anges för ditt land. Om du inte har tillgång till Internet kan du kontakta återförsäljaren för att få namn, adress och telefonnummer till importören.

När du bestämmer dig för att kassera eller slänga grillen, ska alla elektriska delar (motorn till det roterande grillspettet, batterierna, tändningssystemet och belysningen) demonteras och kasseras separat och på korrekt sätt enligt WEEE-direktivet. De ska kasseras separat från grillen.

Mit diesem Symbol wird gekennzeichnet, dass Sie dieses Erzeugnis nicht mit dem Hausmüll entsorgen dürfen. Weitere Informationen zur Entsorgung dieses Erzeugnisses in Europa finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com®. Wenden Sie sich an den unter Ihrem Land aufgeführten Importeur. Falls Sie nicht über einen Internetzugang verfügen, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, um Name, Anschrift und Telefonnummer des Importeurs zu erfahren.

Wenn Sie Ihren Grill entsorgen, müssen alle Elektrobauteile (z.B. Elektromotor Drehspieß, Zündmodul) entsprechend der EU-Richtlinie für Elektro- und Altgeräte (WEEE) ordnungsgemäß demontiert und entsorgt werden. Diese Bauteile müssen gesondert entsorgt werden.

Dit symbool geeft aan dat het product niet bij het huisvuil kan worden weggegooid. Raadpleeg voor informatie over het correct afvoeren van dit product in Europa de internetpagina op www.weber.com® en neem contact op met de vermelde importeur in uw land. Neem contact op met uw dealer voor de naam, het adres en het telefoonnummer van de importeur, indien u geen internetverbinding heeft.

Wanneer u uw barbecue wilt wegdoen of weggooien, dienen alle elektrische onderdelen (bijv. grillmotor, batterijen, ontstekingsmodule, handgreepverlichtingen) te worden afgevoerd volgens de WEEE. De onderdelen dienen apart van de barbecue te worden afgevoerd.

Este símbolo indica que o produto não pode ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos. Para obter instruções relativamente à eliminação deste produto na Europa, visite www.weber.com® e contacte o importador indicado para o seu país. Se não tiver acesso à Internet, contacte o seu representante para obter o nome, endereço e número de telefone do importador.

Quando decidir eliminar o grelhador, todos os componentes eléctricos (por exemplo, motor do assador, baterias, módulo de ignição, luzes da pega) têm de ser retirados e eliminados adequadamente em conformidade com a norma REEE. Estes componentes devem ser eliminados separadamente do grelhador.

Ten symbol informuje o tym, że niniejszego produktu nie należy wrzucać do odpadów gospodarstwa domowego. W celu uzyskania instrukcji dotyczących prawidłowej utylizacji produktu w Europie, należy odwiedzić naszą stronę internetową www.weber.com® i skontaktować się z importerem dla kraju użytkownika. W przypadku trudności z dostępem do Internetu, należy skontaktować się ze sprzedawcą w celu uzyskania nazwy importera, adresu i numeru telefonu.

Jeżeli użytkownik podejmie decyzję o usunięciu grilla, wszystkie elektryczne podzespoły (np. silnik, bateria, moduł zapłonu, oświetlenie) należy usunąć zgodnie z dyrektywą WEEE. Należy je usuwać oddzielnie.

Этот символ указывает на то, что продукт нельзя выбрасывать как бытовой мусор. Инструкции по надлежащей утилизации этого продукта в Европе находятся на Веб-сайте www.weber.com®; также можно обратиться к импортеру, указанному для Вашей страны. Если у Вас нет доступа в Интернет, обратитесь к своему дилеру, чтобы узнать имя, адрес и телефонный номер импортера.

Когда Вы решите утилизировать или выбросить гриль, все электрические компоненты (например, двигатель гриля, батареи, модуль воспламенителя, подсветка) должны быть сняты и утилизированы надлежащим образом в соответствии с требованиями WEEE. Их следует утилизировать отдельно от гриля.

WWW.WEBER.COM®

© 2013 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,
200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A.

54770 013113